

FRÜHSTÜCK
breakfast
09:00 – 11:30 Uhr

Für den besonderen Start in den Tag

For a special start to the day

Turm-Frühstück / Tower breakfast a1,a2,a3,b,g,f,k,2,3,8

19.00 €

Reblochon de Savoie (französischer Rohmilchkäse), Salami Milano, San Michele Kernschinken, Mortadella, geräucherter Lachs, ausgesuchte Konfitüre, Honig, Butter, Smoothie, frisches Obst, Dinkel- und Vollkornbrot, Weizenbrötchen
Reblochon de Savoie (french raw milk cheese), Milan salami, San Michele pork ham, mortadella, smoked salmon, assorted jam, honey, butter, coffee smoothie, fresh fruit, spelt and whole grain bread, wheat rolls

Unser Veganes Frühstück / Our vegan breakfast a1,a2,a3,f,k,2,3,8

17.00 €

Avocado-Aufstrich, Avocado Scheiben, Tomate, eingelegte Paprika, Soja-Joghurt, Kichererbsen Creme, Zitrus-Quinoasalat mit Paprika, Konfitüre, Smoothie, Dinkel- und Vollkornbrot
Avocado spread, slices of avocado, tomato, bell pepper, soy yogurt, chickpea cream, quinoa salad with lemon and bell pepper, assorted jam, coffee smoothie, spelt and whole grain bread

Für den Energie-Kick am Morgen

For the energy kick in the morning

Power Bowl ^{a4, a5, h1, h3, h5, h6, g, f}

10.50 €

Hausgemachte Granola, saisonale Beeren, ausgewählte Nüsse,
Rosinen und Chia Samen

*Homemade Granola, seasonal berries, assorted nuts,
raisins and chia seeds*

wahlweise mit / optionally with:

Sojamilch ^f, Sojajoghurt ^f, frischer Milch ^g oder Naturjoghurt ^g

soymilk ^f, soy yogurt ^f, fresh milk ^g or natural yogurt ^g

Bio - Rührei natur aus 3 Eiern / Organic scrambled eggs ^c (3 eggs)

8.50 €

wahlweise mit / optionally with:

14.50€

norwegischem Lachs oder frischen Tomaten und Kräutern ^{2, d}

Norwegian salmon, fresh tomatoes and herbs

Pancake Burger / Our special pancake burger ^{a1, c, d, g}

14.50 €

2 Pancakes serviert mit geräuchertem Lachs, Meerrettich-Frischkäse,
Rucola, Avocado Scheiben, Schnittlauch und Spiegelei

*2 pancakes served with smoked salmon, horseradish-cream cheese,
arugola, avocado slices, chives, fried egg*

Auf Anfrage servieren wir Ihnen gern glutenfreies Brot

We also serve gluten-free bread on request

Für den süßen Start am Morgen

For the sweet start in the morning

3 Pancakes süß a1,c,g

mit Ahornsirup und frischen Beeren

3 pancakes with maple syrup and seasonal berries

9.00 €

Süßer Quark a5,a4,g,h1,h3,h5,h6

mit Beeren und Granola

Sweet cottage cheese with seasonal berries and homemade Granola

9.00 €

Power Drink Smoothie a1,c,d,g

Eine Auswahl an erfrischenden Smoothies

A selection of refreshing smoothies

9.00 €

GETRÄNKEKARTE
drinks

APERITIF

0.2 L

Tagescocktail

Immer etwas Neues

Cocktail of the day - always something new

11.00 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Aperol, Prosecco, mineral water

11.00 €

Tower Kick

Roséwein, Grapefruitsirup, Mineralwasser

Rosé wine, grapefruit syrup, mineral water

11.00 €

SEKT & CHAMPAGNE

0.1L / 0.75 L

Sparkling wine & Champagne

Cuvée Berliner Fernsehturm -Chardonnay

Deutschland, trocken oder halbtrocken

German, dry or semi-dry

7.50 / 34.00 €

Valdo Prosecco Spumante

Italien, extra trocken

Italy, extra dry

7.50 / 34.00 €

Bouvet Crémant de Loire

Frankreich, Brut und Rosé Brut

France, dry and rosé dry

9.00 / 43.00 €

Champagner Alfred Gratien Brut

Frankreich, trocken

France, dry

13.50 / 83.00 €

ALKOHOLFREI*Non- alcoholic***0.2 L****Schloss VAUX Bio „Träublein“ Biologisches Erfrischungsgetränk***Organic soft drink*

11.50 €

WEISSWEIN*White wine***0.2 L / 0.75 L****Weingut Gutzler – Grauer Burgunder**

8.50 €

Weingut Marius Meyer – Scheurebe

Pfalz, Deutschland, trocken

Germany, dry

9.50 / 33.00 €

Weingut Johanninger „Fass Berlin 602“ – Sauvignon Blanc

Rheinhessen, Deutschland, trocken, BIOWEIN

Germany, dry

10.50 / 36.00 €

Weingut Dreissigacker – Weißburgunder „Sphere“

Rheinhessen, Deutschland, trocken

Germany, dry

10.50 / 36.00 €

Weingut Hexamer – Riesling

Nahe, Deutschland, fruchtsüß

Germany, sweet

11.00 / 37.00 €

Weingut Tina Pfaffmann – Riesling „Schick und Schön“

Pfalz, Deutschland, trocken

Germany, dry

11.50 / 39.50 €

Sancerre Hubert Brochard – Sancerre AC 0.375 L

Loire, Frankreich, trocken

France, dry

31.00 €

ROSÉWEIN

Rosé wine

0.2 L / 0.75 L

Weingut Marius Meyer – „Cab & Friends”

Pfalz, Deutschland, trocken

Germany, dry

9.50 / 33.00 €

Weingut Tina Pfaffmann – „Pink“ St. Laurent Rosé

Pfalz, Deutschland, trocken

Germany, dry

9.50 / 33.00 €

ROTWEIN

Red wine

0.2 L / 0.75 L

Oromonte - Tempranillo

8.50 €

Weingut Philipp Kuhn - Cuvée „Incognito”

Pfalz, Deutschland, trocken

Germany, dry

11.00 / 37.00 €

Tesselae Domaine Lafage – Carignan

Roussillon, Frankreich, trocken

France, dry

11.00 / 37.00 €

Château Moulin de Grenet – Cabernet Franc, Merlot

Bordeaux, Frankreich, trocken

France, dry

11.50 / 39.50 €

Châteaux Cantenac – St. Emillion Grand Cru

Bordeaux, Frankreich, trocken

France, dry

69.00 €

Amarone de Valpolicella – Amarone 0.375 L

Bennati, Italien, trocken

Italy, dry

41.50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic beverages

Spreequell Mineralwasser classic/medium/naturell 0.25 L / 0.75 L <i>Mineral water sparkling/medium/still</i>	3.90 / 8.50 €
Coca Cola ^{1,2} / Coca Cola light ^{1,2,9} / Fanta ² / Sprite ² 0.2 L	4.20 €
Schweppes Tonic Water ³ / Ginger Ale ² / Bitter Lemon ² 0.2 L	4.20 €
“Grober Schnitzer” Apfelschorle, Rote Johannisbeer-Schorle 0.33 L	5.50 €
Apfelsaft - DIETZ 0.2 L	4.20 €
Weißer Traubensaft, Johannisbeer-Nektar - DIETZ 0.2 L	5.50 €

BIERE

Beer

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 0.3 L	4.90 €
Zwickel 0.3 L Kellerbier naturtrüb <i>Cellar beer, naturally cloudy</i>	4.90 €
Das Original Berliner Weiße mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup 0.3 L <i>Berliner Weisse with raspberry syrup or woodruff syrup</i>	4.90 €
Schöfferhofer Hefeweizen/alkoholfrei 0.5 L <i>Wheat beer, non-alcoholic</i>	5.90 €

SPEISEKARTE
menu

VORSPEISEN

Starters

- Berliner Brotkorb**, zweierlei Tagesdips ^{1,3, a1, 2a,3, h2, k} 5.00 €
Berlin breadbasket with two kinds of daily dips
- Kaiser-Wilhelm-Kartoffelsuppe** mit ODER ohne Rinderbrust ^{i, g} 6.50 €
Kaiser Wilhelm potato soup with or without beef brisket
- Traditionelle Brotsuppe**, Kräuterseitlinge, Tomaten, Schnittlauch ^{a1, a2, a3, f, g, i, k} 6.50 €
Traditional bread soup, herb mushroom, tomatoes, chives
- Vegane Süßlupinen Nocken**, Orangen Fenchel Salat ^{2,3, f, i, j, k, m} 13.50 €
Vegan sweet lupin dumplings, orange fennel salad
- Großer gemischter Blattsalat** mit Tomaten, Mais, Apfel und Avocado-Leinsamen Dressing ^{3, j} und **einem der folgenden Beläge:** 13.50 €
Large mixed leaf salad with tomatoes, corn, apple, avocado-flex seed dressing and one of the following toppings:
- Marinierte Hähnchenbrust Würfel "Teriyaki"** ^{a1, a3, f}
Marinated chickenbreast cubes "Teriyaki"
- Kichererbsen Bällchen** ^{a1, i}
Chickpea balls
- Fetakäse natur** ^g
Feta cheese natur
- Geräuchertes regionales Störfilet**, Endiviensalat, Senfkörner Kaviar, Speck ^{2,3, d, g, j} 15.50 €
Smoked regional sturgeon, endive salad, mustard seeds caviar, bacon

TYPISCH BERLIN

Typically Berlin

Berliner Hackepeter, Pumpernickel, Zwiebeln, Rote Bete, Wildkräutersalat,
Senf Dip ^{2,3, a2, g, j} 13.00 €
Berlin Hackepeter, pumpernickel, onions, beetroot, wild herb salad, mustard dip

VORSPEISENKOMBINATION FÜR ZWEI

Starter combination for two

**Kaiser Wilhelm Kartoffelsuppe, Berliner Hackepeter, Süßlupinen Nocken,
Orangen Fenchel Salat** ^{2,3, a2, f, g, i, j, k, m} 29.00 €
*Kaiser Wilhelm potato soup, Berliner Hackepeter, sweet lupin dumplings,
orange fennel salad*

HAUPTGÄNGE

Main courses

„Turm Burger“ ^{1, 2, a1, g, j} Gegrillt 180 Gramm Rindfleisch mit Avocado, Tomate, roter Zwiebel, Rucola und Käse, serviert mit mit Bio Kesselchips <i>„Tower Burger“ grilled 180 grams beef with avocado, tomato, red onion, arugula, cheese, served with organic kettle chips</i>	19.00 €
Vegane Ravioli , Rispentomaten, Zucchini Spaghetti, Bärlauchsauce ^{a1, f, i} <i>Vegan ravioli, vine tomatoes, zucchini spaghetti, wild garlic sauce</i>	21.50 €
Gebratenes Müritzer Maränenfilet ^{d, g, i} Gelbe Bete, jungem Blattspinat, Erbsen – Kartoffelpüree, Mascarpone Sauce <i>Fried Müritzer vendace fillet, young spinach, pea potato puree, mascarpone sauce</i>	28.50 €
Rosa gebratene Lammhüfte ^{c, g, i} mit Honig-Thymian Sauce, buntem Brandenburger Kartoffelkuchen <i>Fried lamb hip with honey-thyme sauce, colorful Brandenburg potato cake</i>	31.50 €

UNSER HIGHLIGHT

Our highlight

Berliner Kalbsleber, Apfellauch, Kartoffelpüree ^{a1, i, g}
Fried veal liver, apple leek, mashed potatoes

24.50 €

TURM Spieß „Land trifft Meer“ ^{a1, b, f, g, i, j}

Hähnchenbrust, Rindermedaillon, Knuspergarnele, Minikürbis, frische Karotten,
Backkartoffel mit einer leichten Sour Cream und Frühlingslauch

TOWER skewer „Lands meets sea“ *chicken breast, beef medallion, crispy shrimp, mini
pumpkin, fresh carrots, backed potato with a light sour cream and spring onions*

35.50 €

DESSERTS

Traditioneller Eisbecher „Fürst Pückler“ ohne Sahne / mit Sahne ^{c, g} 7.50 €
Traditional “Fürst Pückler” ice cream with or without whipped cream

Hausgemachte Zabaione Crème, Erdbeer-Minze Salat ^{c, g} 9.50 €
Homemade zabaglione cream, strawberry mint salad

Vollkorn-Nuss-Tarte, hausgemachte Granola, 9.50 €
Orangen Mascarpone ^{a1, a4, a5, h1, h2, h3, h4, h5, h6, k}
Wholemeal nut tart, homemade granola orange mascarpone

Käseauswahl ^{3,5, a1, a2, a3, a5, g, j, h2} 17.00 €
Käse aus der Region – Brandenburger Schloss Käse „Molke 7“ und
„Bio Fabro“, Bayrischer „Bavaria Blue“ und Picandu – Ziegenkäse,
Pecannuss Brot, Pflaumenfeigen und Senfsauce
Selection of assorted cheese
*regional cheese – Brandenburg chateau cheese “Molke 7” and Bio Fabro,
Bavarian “Bavaria Blue” and Picandu – goat cheese,
pecan nut bread, plum-fig and mustard sauce*

Unser wechselndes Angebot an ausgesuchten Torten und Kuchen **ab** 6.00 €
Our assorted tartes and cakes subject to daily offer

UNSERE HEISSGETRÄNKE SPEZIALITÄTEN

Our hot beverage specialities

Café Crème/Cappuccino/Café au Lait/Latte Macchiato ⁸

Tasse/ cup 4.20 €

Heiße Schokolade

4.90 €

Hot chocolate

Kännchen Kaffee ⁸

4.90 €

Pot of coffee

Kanne Kaffee ⁸ (6 Tassen)

14.50 €

Pot of coffee (6 cups)

UNSERE ERLESENEN BIO TEE SORTEN

Our selection of BIO tea

**Grüner Tee, Darjeeling, Wiesenkräuter, Ayurveda, Minze,
Hibiskus-Rote Beete, Passionsfrucht-Apfel und Chai Tee** ⁸

Kännchen / jug 4.90 €

*Green tea, Darjeeling, meadow herbs, ayurveda, mint,
hibiscus-beetroot, passion fruit-apple and chai tea*